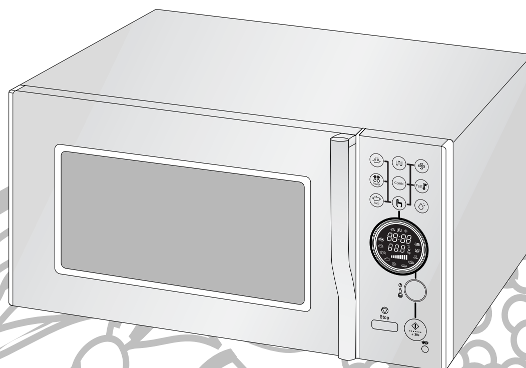
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ TROUBA

Uživatelská příručka a průvodce vařením

CZ

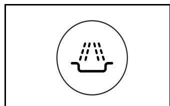
CE1185UBF



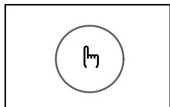
CE

Rychlý průvodce základními funkcemi

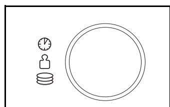
Chci uvařit nějaký pokrm



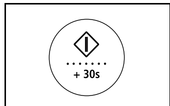
1. Stiskněte tlačítko **mikrovlnného vaření** ( ).
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



2. Opakovaně stiskněte tlačítko **výběru** ( ), dokud se nezobrazí požadovaný výkon.
   Dále: Otočte blikající otočný knoflík.

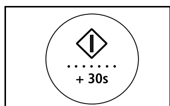


3. Zvolte požadovanou dobu vaření pomocí **otočného knoflíku**.
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek: Začalo vaření.
   ◆ Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne a zabliká „0”. Trouba následně zapípá každou minutu.

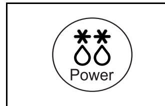
Chci dobu prodloužit o 30 s



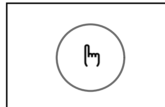
Nechte pokrm v troubě.

Každým stisknutím tlačítka **+30s** ( ) přidáte dalších 30 sekund.

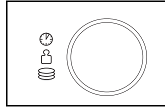
Chci rozmrazit nějaký pokrm



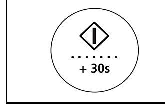
1. Zmražený pokrm vložte do trouby.
   Stiskněte tlačítko **výkonného rozmrazování** ( ).
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



2. Zvolte kategorii potravin opakovaným stisknutím tlačítka **výběru** ( ), až se zobrazí požadovaná kategorie.
   Dále: Otočte blikající otočný knoflík.



3. Zvolte požadovanou hmotnost pomocí **otočného knoflíku**.
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.

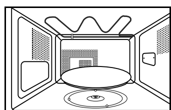


4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek: Začalo rozmrazování.
   ◆ Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne a zabliká „0”. Trouba následně zapípá každou minutu.

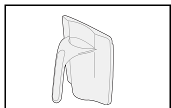
Používání parního čištění

Pára vytvořená systémem parního čištění zvlhčí stěny trouby. Po použití parního čištění pak budete moci snadno stěny trouby vyčistit.

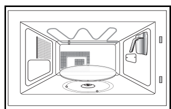
- ☛ Tuto funkci používejte pouze po úplném vychladnutí trouby (na pokojovou teplotu).
- ☛ Používejte normální vodu, nikoliv destilovanou.
- ☛ Bude vhodnější, pokud dezodorizaci trouby provedete až po použití parního čištění.
- ☛ Pokud během použití této funkce necháte otevřená dvířka trouby, zobrazí se « E-01 ».
  (Voda v troubě bude při použití funkce parního čištění horká.)



1. Otevřete dvířka.

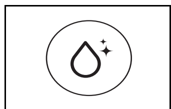


2. Misku naplňte vodou až po vyznačenou rysku.
(Ryska označuje asi 30 ml.)

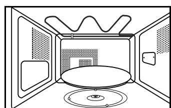


3. Misku zavěste na pravou stranu trouby.

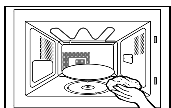
4. Zavřete dvířka.



5. Stiskněte tlačítko **parního čištění** (💧).
(Během parního čištění nesvítí žárovka v troubě.)



6. Otevřete dvířka.



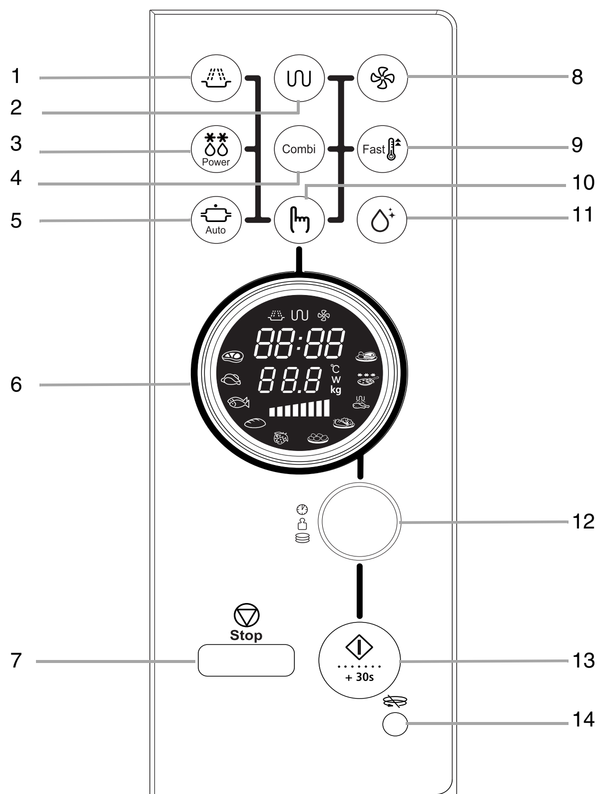
7. Troubu vyčistěte pomocí suché utěrky.
Vyjměte otočný talíř a pod podložkou vytřete papírovou kuchyňskou utěrkou.

Varování!

- Misku na vodu můžete použít pouze pro „**parní čištění**".
- Při přípravě netekutých pokrmů misku s vodou vyjměte, protože by mohlo dojít k poškození a ke vzniku požáru v mikrovlnné troubě.

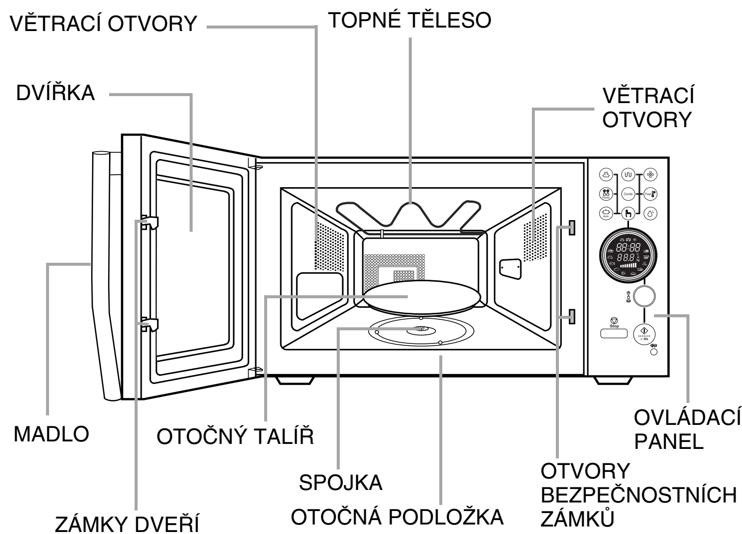
Ovládací panel

CZ



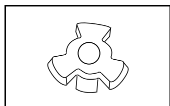
1. TLAČÍTKO MIKROVLNNÉHO VAŘENÍ
2. TLAČÍTKO GRILOVÁNÍ
3. REŽIM VÝKONNÉHO ROZMRAZOVÁNÍ
4. TLAČÍTKO COMBI (KOMBINOVANÉ VAŘENÍ)
5. REŽIM AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ
6. DISPLEJ
7. TLAČÍTKO ZASTAVENÍ/ ZRUŠENÍ
8. TLAČÍTKO HORKOVZDUŠNÉHO VAŘENÍ
9. TLAČÍTKO RYCHLÉHO PŘEDEHŘÍVÁNÍ
10. TLAČÍTKO VÝBĚRU
11. TLAČÍTKO PARNÍHO ČIŠTĚNÍ
12. OTOČNÝ KNOFLÍK
13. TLAČÍTKO START
14. TLAČÍTKO ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ OTÁČENÍ OTOČNÉHO TALÍŘE

Trouba

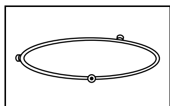


Příslušenství

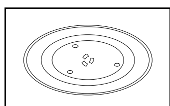
V závislosti na zakoupeném modelu trouby jste obdrželi i odpovídající příslušenství, které můžete používat různými způsoby.



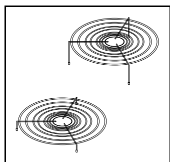
1. **Spojka** je umístěna na hřídeli motoru na dně trouby.
   Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



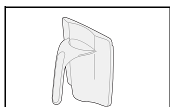
2. **Otočná podložka** je umístěna v troubě uprostřed.
   Účel: Otočná podložka nese otočný talíř.



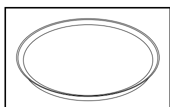
3. **Otočný talíř,** je umístěn na otočné podložce uprostřed trouby na spojce.
   Účel: Otočný talíř je určen pro umístění vařených potravin; lze ho snadno vyjmout a vyčistit.



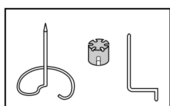
4. **Kovový rošt** (vysoký, nízký), určen k umístění na otočný talíř.
   Účel: Kovové rošty můžete použít k vaření ve dvou nádobách najednou. Menší nádobu můžete umístit na otočný talíř a tu druhou na rošt. **Kovové rošty můžete použít pro grilování, horkovzdušné vaření a kombinované vaření**.



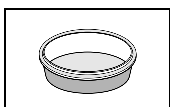
5. **Miska na čistou vodu,** k zavěšení na pravou stranu trouby.
   Účel: Misku na vodu můžete použít k čištění.



6. **Opékací talíř**, lze ho umístit na otočný talíř.
   Účel: Opékací talíř je určen k lepšímu opečení při kombinaci mikrovlnného vaření a grilování a výsledkem je křupavější těsto a pizza.



7. **Grilovací jehla, opékací spojka a rožeň**, k umístění do skleněné misky.
   Účel: Rožeň na pečení je běžně používán k pečení kuřete, maso tak nemusíte během pečení otáčet. Lze použít k vaření kombinovanému s grilováním.



8. **Skleněná miska**, lze ji umístit na otočný talíř.
   Účel: Do skleněné mísy stavte rožeň na pečení.

Použití této uživatelské příručky

CZ

Děkujeme, že jste si zakoupili mikrovlnnou troubu značky SAMSUNG. Vaše uživatelská příručka obsahuje mnoho cenných informací o vaření právě pomocí vaší mikrovlnné trouby:

- ***Bezpečnostní opatření.***
- ***Kuchyňské nádobí a potřeby.***
- ***Užitečné tipy .***

Na vnitřní straně obálky naleznete rychlého průvodce uvádějícího tři základní použití:

- ***Vaření (režim mikrovlnného vaření).***
- ***Rozmrazování.***
- ***Prodloužení o 30 sekund, pokud pokrm není dostatečně uvařený nebo vyžaduje delší ohřívání.***

Na konci uživatelské příručky naleznete obrázek trouby a hlavně ovládacího panelu, abyste tak mohli snáze najít ovladače.

Detailní postupy využívají dva různé symboly.



Důležité



Poznámka

UPOZORNĚNÍ! NEVYSTAVUJTE SE ZBYTEČNĚ NADMĚRNÉMU MIKROVLNNÉMU ZÁŘENÍ

Pokud nedodržíte následující bezpečnostní opatření, mohli byste se vystavit nebezpečnému mikrovlnnému záření.

(a) Za žádných okolností se nesnažte troubu uvést do provozu s otevřenými dvířky nebo jakkoliv manipulovat s bezpečnostními zámky (dveřními západkami) nebo do otvorů bezpečnostních zámků cokoliv vkládat.

(b) Nevkládejte žádné cizí předměty mezi dvířka a čelo trouby. Nedopus˙te, aby se na těsnění hromadily nečistoty nebo zbytky čisticích prostředků. Udržujte dvířka a těsnící plochy čisté tím, že je po každém použití otřete nejprve vlhkou utěrkou a potom suchou.

(c) Troubu nepoužívejte, pokud je poškozená. Musí být opravena kvalifikovaným technikem školeným výrobcem.
Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně dovírala a následující součásti nebyly poškozené:
(1) Dvířka, těsnění dvířek a povrchy těsnění.
(2) Závěsy dvířek (zlomené nebo uvolněné).
(3) Napájecí kabel.

(d) Troubu nesmí upravovat ani opravovat nikdo jiný kromě řádně kvalifikovaného servisního technika školeného výrobcem.

CZ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY. PEČLIVĚ SI JE PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO PŘÍPADNÉ DALŠÍ POUŽITÍ.
Než uvedete vaši mikrovlnnou troubu do provozu, zkontrolujte, zda jsou dodržena následující bezpečnostní opatření.

1. V mikrovlnné troubě **NE**používejte kovové nádobí:
- Kovové hrnce.
- Porcelán se zlatým nebo stříbrným zdobením.
- Jehlice, vidličky apod.

Důvod: Může dojít k jiskření nebo vzniku elektrického oblouku a následně poškození trouby.

2. **NE**ohřívejte:
- Zatavené nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice, nádoby např. dětské výživy
- Vzduchotěsně uzavřené potraviny (např. vejce, ořechy ve slupce, rajská jablka).

Důvod: Zvýšení tlaku může mít za následek explozi.
Tip: Sejměte víčko nebo slupku, sáček apod. propíchněte.

3. **NE**používejte mikrovlnnou troubu, pokud je prázdná.
Důvod: Mohlo by dojít k poškození stěn trouby.
Tip: Nechávejte vždy uvnitř trouby sklenici s vodou. Pokud byste troubu omylem zapnuli, absorbuje vytvářející se mikrovlny.

4. **NE**zakrývejte větrací otvory ubrusy nebo novinami.
Důvod: Ubrus nebo noviny by se mohly vznítit, protože otvory je odvětráván horký vzduch z trouby.

5. Při vyjímání nádob z trouby **VŽDY** používejte kuchyňské chňapky.
Důvod: Některé nádoby absorbují mikrovlny a navíc je teplo vždy předáváno potravinami na nádoby. Nádoby jsou tedy horké.

6. **NE**dotýkejte se zahřívacích částí a vnitřních stěn trouby.
Důvod: Stěny mohou být i po dokončení vaření horké a způsobit popáleniny, přestože tak nevypadají. Nedotýkejte se horkých částí. Hořlavé materiály nesmí přijít do styku s vnitřními částmi trouby. Nechte troubu nejdříve vychladnout.

7. Riziko vzniku požáru uvnitř trouby omezíte takto:
- V troubě neskladujte hořlavé materiály.
- Z papírových nebo plastikových sáčků odstraňte kovové sponky.
- Mikrovlnnou troubu nepoužívejte k sušení novin.
- Pokud zaznamenáte kouř, nechte dvířka trouby zavřená a troubu vypněte nebo odpojte od zdroje energie.

8. Při ohřívání tekutin a dětské stravy buďte obezřetní.
- Po vypnutí trouby nechte pokrm VŽDY alespoň 20 sekund odstát, aby se mohla vyrovnat teplota.
- V případě potřeby během ohřívání potraviny míchejte a míchejte je VŽDY po dokončení ohřívání.
- Aby nedošlo k odloženému varu a následně k popálení, před ohřevem, během ohřevu i po něm je zamíchejte.
- V případě opaření dodržujte tento postup PRVNÍ POMOCI:
  - * Opařenou část ponořte alespoň na 10 minut do chladné vody.
  - * Přiložte čistý, suchý obvaz.
  - * Neaplikujte žádné krémy, oleje ani mléka.
- **NIKDY** nádobu neplňte úplně a zvolte nádobu s širším hrdlem, aby nedošlo k přetečení obsahu. Lahve s úzkými hrdly mohou při přehřátí explodovat.
- **VŽDY** zkontrolujte teplotu dětských pokrmů nebo mléka, než je dítěti podáte.
- **NIKDY** neohřívejte kojeneckou láhev s nasazeným dudlíkem, protože by mohla při přehřátí explodovat.
- Při ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může následně dojít k eruptivnímu varu, proto při manipulaci s nádobami dbejte opatrnosti.

9. Dávejte pozor, abyste nepoškodili napájecí kabel.
- Napájecí kabel ani zástrčku nenamáčejte do vody a udržujte v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla.
- Zařízení nepoužívejte, pokud jsou napájecí kabel nebo zástrčka poškozené.

10. Při otevírání dvířek stůjte od trouby ve vzdálenosti natažené paže.
Důvod: Mohla by vás opařit uvolňující se horká pára.

11. Udržujte troubu uvnitř čistou.
- Vnitřek mikrovlnné trouby čistěte okamžitě po každém použití jemným roztokem čisticího prostředku, ale před samotným čištěním nechte troubu dostatečně vychladnout, aby nedošlo k poranění.

Důvod: Zbytky potravin nebo vystříknutý olej ulpěné na stěnách trouby mohou poškodit povrch stěn a snížit efektivitu trouby.

12. Během chodu trouby můžete zaznamenat „cvakání”, zejména během rozmrazování.
Důvod: Tento zvuk uslyšíte při elektrickém přepínání výkonu. To je normální stav.

13. Pokud byste mikrovlnnou troubu pustili prázdnou, z bezpečnostních důvodů se automaticky vypne napájení. Po asi 30 minutách jí můžete opět normálně použít.
- Nelekejte se, pokud trouba po dokončení vaření poběží dál.
  Důvod: Tento výrobek je nastaven tak, aby několik minut po dokončení vaření běžel větrák, nikoliv mikrovlnné záření, který ochladí vnitřní součásti trouby. Spustí se ve chvíli, kdy stisknete tlačítko Stop nebo otevřete dvířka po dokončení vaření v případě, že trouba několik minut poběží v režimu mikrovlnné vaření, grilování, horkovzdušné vaření a kombinace mikrovlny+gril, mikrovlny+horký vzduch. Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne a zabliká „0”. Trouba následně zapípá každou minutu.

Bezpečnostní opatření (pokračování)

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.

Během přípravy pokrmů v jednorázových nádobách z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů byste občas měli do trouby nahlédnout a zkontrolovat jejich stav.

VAROVÁNÍ:

Pokud jsou poškozená dvířka nebo jejich těsnění, nesmíte troubu používat, dokud nebude opravena k tomuto úkonu způsobilou osobou.

VAROVÁNÍ:

Pro nepovolanou osobu je nebezpečné opravovat nebo seřizovat zařízení trouby, která jsou umístěna pod ochranným krytem mikrovlnného záření a vyžadují jeho sejmutí.

VAROVÁNÍ:

Tekutiny a jiné potraviny nesmí být ohřívány v uzavřených nádobách. Hrozí nebezpečí exploze.

VAROVÁNÍ:

Děti mohou bez dozoru dospělých používat mikrovlnnou troubu pouze tehdy, pokud byly náležitě poučeny o správném používání trouby a jsou jim jasná nebezpečí, která mohou vzniknout v důsledku nesprávného používání.

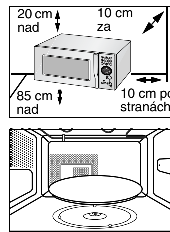
VAROVÁNÍ:

Během horkovzdušného a kombinovaného vaření se kryt a dvířka trouby zahřejí.

☛ **NE**používejte mikrovlnnou troubu bez spojky, otočné podložky a otočného talíře.

Instalace mikrovlnné trouby

Tuto mikrovlnnou troubu můžete umístit téměř kamkoliv (pracovní deska kuchyňské linky nebo police, pojízdný vozík, stůl).



1. Při instalaci trouby zajistěte odpovídající odvětrávání tak, že za troubou a na jejích bočních stranách necháte min. 10 cm volného místa a nad troubou 20 cm a 85 cm mezi troubou a podlahou.
2. Odstraňte veškerý obalový materiál z vnitřního prostoru trouby.
   Do trouby vložte otočnou podložku a otočný talíř.
   Zkontrolujte, že se otočný talíř volně otáčí.
3. Mikrovlnnou troubu zapojte tak, aby její zástrčka byla volně přístupná.

 **Nikdy** neucpávejte větrací otvory, protože by mohlo dojít k přehřátí trouby a ta by se následně automaticky vypnula. Zůstane mimo provoz, dokud řádně nevychladne.

 Z důvodů osobního bezpečí zapojte kabel do 3kolíkové uzemněné zásuvky 230 V, 50 Hz, AC. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem nebo kvalifikovaným servisním technikem, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.

 **Ne**stavte mikrovlnnou troubu na horká nebo vlhká místa, např. vedle elektrické nebo plynové trouby nebo radiátorů. Technické údaje napájení trouby musí být dodrženy a jakýkoliv použitý prodlužovací kabel musí odpovídat stejným standardům, jako má napájecí kabel trouby. Před prvním použitím mikrovlnné trouby otřete vnitřek a těsnění dvířek vlhkou utěrkou.

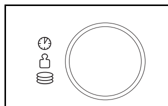
Nastavení času

CZ

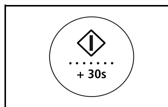
Vaše mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Čas si můžete zobrazit pouze v 24hodinovém formátu. Hodiny musíte nastavit v těchto případech:

- ***Při první instalaci vaší mikrovlnné trouby.***
- ***Po výpadku elektrické energie.***

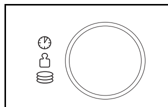
✉ Nezapomeňte nastavit čas při přechodu na letní a zimní čas.



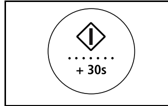
1. Hodiny nastavte pomocí **otočného knoflíku**.
Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



2. Stiskněte tlačítko **Start** (◇).
Dále: Otočte blikající otočný knoflík.



3. Minuty nastavte pomocí **otočného knoflíku**.
Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



4. Pokud je zobrazený přesný čas, stiskněte tlačítko **start** (◇).
Výsledek: Čas je zobrazen vždy, když mikrovlnnou troubu nepoužíváte.

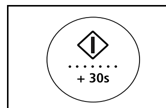
Kontrola, zda vaše trouba funguje správně

Následující jednoduchý postup vám umožní si ověřit, zda vaše mikrovlnná trouba funguje správně. V případě jakýchkoliv pochybností vyhledejte kapitolu „Co dělat v případě pochybností nebo při problémech" na následující straně.



Troubu musíte zapojit do odpovídající elektrické zásuvky. V troubě musí být správně umístěný otočný talíř. Při použití jiného výkonu než maximálního (100% - 900 W) bude trvat déle přivést vodu k varu.

Otevřete dvířka trouby zatáhnutím za madlo na pravé straně dvířek. Na otočný talíř postavte sklenici s vodou. Zavřete dvířka.



Stiskněte tlačítko **Start** (◇), odpovídajícím počtem stisknutí tlačítka **Start** (◇) nastavte dobu vaření na 4 nebo 5 minut.
Výsledek: Trouba bude vodu ohřívat po dobu 4 nebo 5 minut. Voda by po dokončení měla být vroucí.

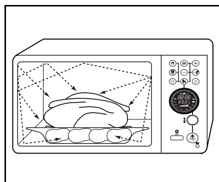
Jak funguje mikrovlnná trouba

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny; uvolňovaná energie umožňuje vaření nebo ohřívání potravin bez změny jejich tvaru nebo barvy.

Mikrovlnnou troubu můžete používat k:

- ***Rozmrazování.***
- ***Ohřevu.***
- ***Vaření.***

Principy vaření



1. Mikrovlny generované magnetronem jsou rovnoměrně přenášeny na potraviny otáčející se na otočném talíři. Potraviny se tak vaří rovnoměrně.
2. Potraviny absorbují mikrovlny až do hloubky asi 2,5 cm. Vaření následně pokračuje přenášením tepla uvnitř potravin.
3. Doba vaření se liší v závislosti na použitých nádobách a vlastnostech potravin:
   - Množství a hutnost.
   - Obsah vody.
   - Výchozí teplota (mražené nebo ne).

☛ Protože se střed potravin vaří přenášením tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí potravin z trouby. Doba odstátí uvedená v receptech a v této příručce proto musí být dodržena:

- Rovnoměrné vaření potravin až do středu.
- Stejná teplota potravin.

Co dělat v případě pochybností nebo při problémech

Seznámení se s novým zařízením vždy chvilku trvá. Pokud máte jakékoliv z následujících problémů, vyzkoušejte použít doporučená opatření. Mohou vám ušetřit čas a zbytečné kontaktování servisu.

◆ V následujících případech jde o normální jevy.
- Kondenzace uvnitř trouby.
- Okolo dvířek a krytu trouby proudí vzduch.
- Okolo dvířek a krytu trouby se line světlo.
- Okolo dvířek nebo větracích otvorů vychází pára.

◆ Potraviny nejsou uvařené.
- Nenastavili jste správný čas anebo jste nestiskli tlačítko **Start** (◇).
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nezpůsobili vyhoření pojistek nebo vyhození jističe?

◆ Potraviny jsou buď převařené, nebo nedovařené.
- Nastavili jste odpovídající délku vaření podle typu potravin?
- Zvolili jste odpovídající výkon trouby?

◆ Uvnitř trouby se jiskří a praská to.
- Nepoužili jste nádobu s kovovým zdobením?
- Nenechali jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kuchyňské nádobí?
- Není alobal příliš blízko stěn trouby?

◆ Trouba ruší rádio nebo televizor.
- Během použití trouby se může objevit mírné rušení televizního nebo radiového vysílání. To je normální.
  - * Řešení: Troubu postavte dál od TV, rádia nebo antény.
- Pokud by rušení způsoboval mikroprocesor trouby, může se resetovat displej.
  - * Řešení: Zástrčku odpojte od zásuvky a znovu ji zapojte. Nastavte znovu čas.

◆ Na displeji se zobrazila zpráva « E - 25 ».
- Zpráva « E - 25 » se automaticky aktivuje než dojde k přehřátí trouby. Pokud by se zobrazilo « E - 25 », stiskněte tlačítko „ ▽ ”, kterým spustíte inicializační režim.

Pokud by výše uvedená opatření váš problém nevyřešila, kontaktujte místní servisní centrum SAMSUNG.

Připravte si níže uvedené informace:

- ***Číslo modelu a výrobní číslo, obvykle jsou uvedeny vzadu na troubě.***
- ***Podrobnosti záruky.***
- ***Jasný popis problému.***

Kontaktujte místního prodejce nebo poprodejní servis SAMSUNG.

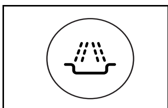
CZ

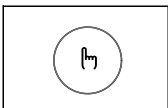
Vaření / Ohřívání

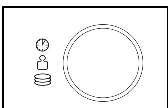
Následující postup uvádí, jak vařit nebo ohřívat pokrmy.

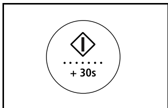
 Než necháte troubu bez dozoru, VŽDY nejdříve zkontrolujte nastavení trouby.

Otevřete dvířka. Nejdříve vložte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka. Nikdy mikrovlnnou troubu nezapínejte, pokud je prázdná.









1. Stiskněte tlačítko **mikrovlnného vaření** ( ).
   Výsledek: Zobrazí se následující indikace:
   ( ) (režim mikrovlnného vaření).
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.
2. Zvolte odpovídající výkon opakovaným stisknutím tlačítka **výběru** ( ), dokud se nezobrazí požadovaný výkon. Podrobnější informace naleznete v tabulce výkonů.
   Dále: Otočte blikající otočný knoflík.
3. Zvolte dobu vaření pomocí **otočného knoflíku**.
   - Příklad: Pokud chcete dobu vaření nastavit na 3 minuty a 30 sekund, otočte knoflíkem doprava na 3:30.

   Výsledek: Zobrazí se doba vaření.
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.
4. Stiskněte tlačítko **start** ( ).
   Výsledek: Rozsvítí se vnitřní osvětlení trouby a začne se otáčet otočný talíř. Spustí se vaření a po dokončení:
   - ◆ Trouba čtyřikrát pípne a zabliká „0”. Trouba následně zapípá každou minutu.

 Pokud chcete znát aktuálně používaný výkon trouby, stiskněte jednou tlačítko **výběru** ( ). Pokud byste chtěli během vaření výkon změnit, stiskněte tlačítko **výběru** ( ) dvakrát nebo víckrát a zvolte požadovaný výkon.

Rychlé spuštění:

 Pokud chcete krátce předehřát nádobu na maximální výkon (900W), stačí pro každých 30 sekund ohřevu jednou stisknout tlačítko **+30s** ( ). Trouba se okamžitě zapne.

Výkon trouby a doba vaření

Nastavení výkonu trouby umožňuje přizpůsobit množství produkované energie a tím čas nutný k vaření nebo ohřevu potravin, a to podle typu a množství. Můžete si zvolit z šesti úrovní výkonu.

Stupeň výkonu	Procentuální poměr	Výkon
HIGH (VYSOKÁ)	100%	900 W
MEDIUM HIGH (STŘEDNĚ VYSOKÁ)	67%	600 W
MEDIUM (STŘEDNÍ)	50%	450 W
MEDIUM LOW (STŘEDNĚ NÍZKÁ)	33 %	300 W
DEFROST (ROZMRAZOVÁNÍ)	20 %	180 W
LOW (NÍZKÁ)	11 %	100 W

Doba vaření uváděná v receptech a v této příručce odpovídá uváděnému výkonu.

Pokud zvolíte...	Potom musíte dobu vaření...
vyšší výkon	zkrátit
nižší výkon	prodloužit

Ukončení vaření

Vaření můžete kdykoliv přerušit/ukončit, abyste mohli pokrm:

- *zkontrolovat*
- *otočit nebo zamíchat*
- *nechat odstát.*

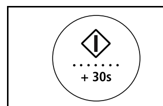
Ukončení vaření...	**Pak...**
Dočasné	Otevřete dvířka. Výsledek: Proces vaření se přeruší. Vaření obnovíte tím, že zavřete dvířka a znovu stisknete tlačítko **Start** (◇).
Úplné	Stiskněte tlačítko **Stop** (▽). Výsledek: Proces vaření se přeruší. Pokud chcete vaření ukončit, stiskněte znovu tlačítko **Stop** (▽).

Nastavení doby vaření

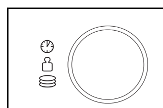
CZ

Stejně jako u běžného vaření můžete časem přijít na to, že v závislosti na charakteristice pokrmů nebo vaší chuti musíte dobu vaření mírně upravit. Můžete:

- ***Kdykoliv zkontrolovat průběh vaření jednoduše otevřením dvířek trouby.***
- ***Zbývající dobu vaření zkrátit nebo prodloužit.***



1. Každým stisknutím tlačítka **+30s** (◇) prodloužíte dobu vaření potravin o 30 sekund.
   - Příklad: Pokud chcete přidat 3 minuty, stiskněte tlačítko **+30s** (◇) šestkrát.



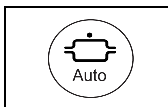
2. Během vaření můžete prodloužit nebo zkrátit dobu přípravy pokrmů, otočte **otočný knoflík** doprava nebo doleva.

CZ

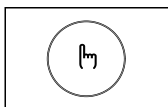
Funkce automatického vaření ( ) má pět naprogramovaných délek vaření. Nemusíte proto nastavovat dobu vaření nebo výkon trouby.
Velikost porcí můžete upravit pomocí otočného knoflíku.

 Používejte pouze nádoby určené pro mikrovlnné trouby.

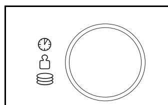
Otevřete dvířka. Nejdříve vložte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



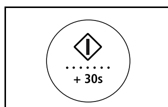
1. Stiskněte tlačítko **automatického vaření** ( ).
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



2. Zvolte typ připravovaného pokrmu jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **výběru** ( ). Podrobnosti o různých naprogramovaných nastaveních naleznete v tabulce na následující stránce.
   Dále: Otočte blikající otočný knoflík.



3. Velikost porcí zvolte pomocí **otočného knoflíku**.
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek: Pokrm se uvaří podle zvoleného naprogramovaného nastavení.
   - Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne a zabliká „0". Trouba následně zapípá každou minutu.

Následující tabulka uvádí programy automatického vaření, množství, dobu odstátí a příslušná doporučení. Programy č.1, 4 a 5 fungují pouze v mikrovlnném režimu.
Program č. 3 funguje v kombinovaném režimu mikrovlnného vaření a grilování. Program č. 2 funguje v kombinovaném režimu mikrovlnného a horkovzdušného vaření.

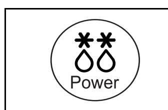
Kód	Potraviny	Velikost porce	Doba odstátí	Doporučení
1	**Hotový pokrm** (chlazený)	0,3 - 0,35 kg 0,4 - 0,45 kg 0,5 - 0,55 kg	3 min.	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií vhodnou pro mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy skládající se ze 3 částí (např. maso s omáčkou, zelenina a příloha, třeba brambory, rýže nebo těstoviny).
2	**Mražená pizza**	0,3 - 0,4 kg 0,45 - 0,55 kg 0,6 - 0,7 kg	-	Jednu mraženou pizzu (-18°C) položte na nízký rošt, dvě pizzy položte jak na nízký, tak na vysoký rošt.
3	**Kuřecí části**	0,2 - 0,3 kg (1 ks) 0,4 - 0,5 kg (2 ks) 0,6 - 0,7 kg (3 ks) 0,8 - 0,9 kg (3 - 4 ks)	2 - 3 min.	Kuřecí části potřete olejem a opepřete, osolte a posypte paprikou. Položte je na vysoký rošt do kruhu, kůží směrem dolů. Po pípnutí otočte.
4	**Čerstvá zelenina**	0,2 - 0,25 kg 0,3 - 0,35 kg 0,4 - 0,45 kg 0,5 - 0,55 kg 0,6 - 0,65 kg 0,7 - 0,75 kg	2 - 3 min.	Po opláchnutí, očištění a nakrájení zeleniny na menší kousky zeleninu zvažte. Vložte do skleněné misky s víkem. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody na 200 - 250 g, 45 ml (3 lžíce) na 300 - 450 g a 60 - 75 ml (4 - 5 lžic) na 500 - 750 g. Po uvaření zamíchejte. Pokud vaříte větší množství, zamíchejte i během vaření.
5	**Oloupané brambory**	0,3 - 0,35 kg 0,4 - 0,45 kg 0,5 - 0,55 kg 0,6 - 0,65 kg 0,7 - 0,75 kg	2 - 3 min.	Brambory oloupejte, omyjte a nakrájejte na stejně velké kousky, potom zvažte. Vložte do skleněné misky s víkem. Při vaření 300 - 450 g přidejte 45 ml (3 lžíce) vody, na 500 - 750 g přidejte 60 ml (4 lžíce).

Používání výkonného rozmrazování

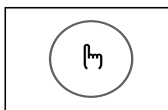
Funkce rozmrazování ⁂ umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby, pečivo, koláče a ovoce. Doba rozmrazování a výkon trouby se nastaví automaticky. Stačí jen zvolit program a hmotnost.

☛ Používejte pouze nádoby určené pro mikrovlnné trouby.

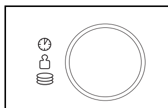
Otevřete dvířka. Nejdříve pokrm položte na keramický talíř do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



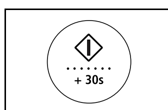
1. Stiskněte tlačítko **výkonného rozmrazování** (⁂).
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



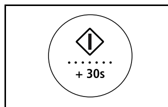
2. Zvolte typ připravovaného pokrmu jedním, nebo opakovaným stisknutím tlačítka **výběru** ( ). Podrobnosti o různých naprogramovaných nastaveních naleznete v tabulce na následující stránce.
   Dále: Otočte blikající otočný knoflík.



3. Zvolte hmotnost pokrmu pomocí **otočného knoflíku**.
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



4. Stiskněte tlačítko **Start** (◇).
   Výsledek:
   - Začalo rozmrazování.
   - Během rozmrazování trouba zapípá, aby vám připomněla, že musíte pokrm otočit.



5. Rozmrazování dokončete stisknutím tlačítka **Start** (◇).
   Výsledek: Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne a zabliká „0”. Trouba následně zapípá každou minutu.

☛ Rozmrazovat můžete také ručně. Zvolte funkci mikrovln a výkon trouby 180 W. Další informace naleznete v kapitole „Rozmrazování” na straně 24.

Následující tabulka uvádí programy rozmrazování, množství, dobu odstátí a příslušná doporučení. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obaly. Maso, drůbež a rybu položte na keramický talíř.

Kód	Potraviny	Velikost porce	Doba odstátí	Doporučení
	Maso	0,2 - 2 kg	20-90 min.	Okraje zakryjte alobalem. Až trouba zapípá, maso obra˙te. Tento program je vhodný pro hovězí, vepřové, steaky, kotlety, mleté maso.
	Drůbež	0,2 - 2 kg	20-90 min.	Nohy a konce křídel zakryjte alobalem. Až trouba zapípá, drůbež obra˙te. Tento program je vhodný pro celé kuře i pro kuřecí části.
	Ryby	0,2 - 2 kg	20 - 60 min.	Ocas nebo celou rybu zakryjte alobalem. Až trouba zapípá, rybu obra˙te. Tento program je vhodný pro celé ryby i pro rybí filety.
	Chléb/ koláče	0,12 - 1 kg	10-60 min.	Jakmile trouba zapípá, položte pečivo na kuchyňský papír a pak obra˙te (trouba se při otevření dvířek vypne). Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba, krájeného nebo celého, pro rohlíky i bagety. Rohlíky poskládejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy kynutých koláčů, sušenky, tvarohové koláče a pečivo z odpalovaného těsta. Není vhodný pro pečivo bez kůrek, ovocné nebo krémové dorty a dorty s čokoládovou polevou.
	Ovoce	0,1 - 0,6 kg	5 - 20 min.	Ovoce rovnoměrně rozprostřete na plochý skleněný nebo mělký keramický talíř. Tento program je vhodný pro všechny druhy ovoce.

Použití opékacího talíře

Obvykle při přípravě pokrmu z těsta v mikrovlnné troubě nebo v kombinaci mikrovlnného vaření a grilování je těsto na spodní straně kašovité. Pomocí opékacího talíře Samsung budou vaše pokrmy křupavé.

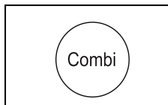
Opékací talíř můžete použít také na slaninu, vejce, klobásy apod.



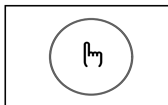
Před použitím opékacího talíře talíř předehřejte v kombinovaném režimu po dobu 3 až 5 minut:

- Kombinace horkovzdušného (220 °C) a mikrovlnného vaření (výkon 600 W) .
- Kombinace grilování a mikrovlnného vaření (300 W).
- Viz strana 17.

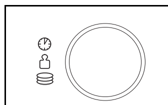
1. Opékací talíř předehřejte, jak je uvedeno výše.
   - Vždy používejte chňapky, protože opékací talíř je velmi horký.
2. Pokud budete připravovat potraviny, jako je slanina a vejce, potřete talíř olejem, aby se suroviny krásně opekly.
3. Potraviny položte na opékací talíř.
   - Na opékací talíř nepokládejte žádné nádoby, které nejsou žáruvzdorné (např. plastové misky).
4. Opékací talíř položte na otočný talíř v mikrovlnné troubě.
   - Opékací talíř nikdy nevkládejte do trouby bez otočného talíře.



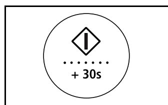
5. Stiskněte tlačítko **kombinovaného vaření**.
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



6. Zvolte odpovídající kombinované vaření stisknutím tlačítka **výběru** ( ).
   Dále: Otočte blikající otočný knoflík.

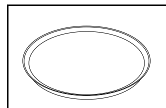


7. Dále nastavte dobu opékání pomocí **otočného knoflíku**, až se zobrazí požadovaná doba opékání.
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



8. Stiskněte tlačítko **start** ( ).
   Výsledek: Začalo vaření.
   ◆ Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne a zabliká „0”. Trouba následně zapípá každou minutu.

Čištění opékacího talíře



Nejlepším způsobem čištění opékacího talíře je umýt ho horkou vodou a mycím prostředkem. Pak opláchnout v čisté vodě. Nepoužívejte houbičky nebo drátěnky, mohli byste poškodit povrchovou úpravu talíře.

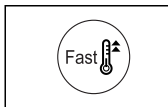


Talíř má teflonovou vrstvu, kterou můžete nesprávným používáním poškodit.

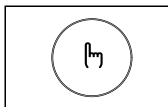
- Nikdy potraviny nekrájejte na opékacím talíři. Nejdřív potraviny přendejte a teprve potom nakrájejte.
- Potraviny obracejte plastovým nebo dřevěným náčiním.

Automatické rychlé předehřívání trouby

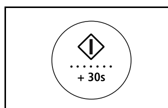
Při horkovzdušném vaření doporučujeme předehřát troubu na odpovídající teplotu, než do ní pokrm vložíte.
Jakmile trouba dosáhne požadované teploty, udrží se takto asi 10 minut; potom se automaticky vypne.
Zkontrolujte, zda je topné těleso ve správné poloze pro vámi požadovaný typ vaření.



1. Stiskněte tlačítko **automatického rychlého předehřívání** (Fast).
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



2. Teplotu nastavte jedním nebo několika stisknutími tlačítka **výběru** ( ).
   Výsledek: Zobrazí se následující indikace:
   250°C (teplota).
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



3. Stiskněte tlačítko **start** ( ).
   Výsledek: Trouba je nyní předehřátá na požadovanou teplotu.
   - Po dosažení nastavené teploty trouba šestkrát pípne a danou teplotu udrží 10 minut.
   - Po 10 minutách zapípá čtyřikrát a zastaví se.

✉ Jakmile teplota uvnitř dosáhne nastavené hodnoty, trouba šestkrát pípne a danou teplotu udrží po dobu 10 minut.

✉ Pokud chcete znát aktuálně používanou teplotu trouby, stiskněte jednou tlačítko **automatického rychlého předehřívání** Fast.

Horkovzdušné vaření

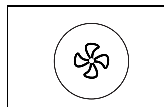
CZ

Režim horkovzdušného vaření vám umožňuje vařit potraviny stejným způsobem jako v normální troubě. Neaktivuje se mikrovlnné vaření. Teplotu můžete nastavit podle požadavku, v rozsahu od 40 °C do 250 °C v osmi daných úrovních. Nejdelší možné nastavení je 60 minut.

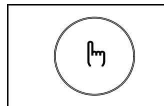


Pokud chcete automaticky rychle předehřát troubu.
- Vždy při manipulaci s nádobím z mikrovlnné trouby používejte chňapky, protože nádoby budou horké.
- Lepších výsledků vaření a pečení dosáhnete při použití nízkého roštu.

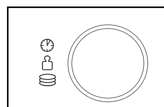
Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze a otočný talíř je na svém místě. Otevřete dvířka a nádobu položte na nízký rošt a ten na otočný talíř.



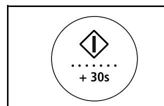
1. Stiskněte tlačítko **horkovzdušného vaření** ( ).
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



2. Teplotu nastavte jedním, nebo několika stisknutími tlačítka **výběru** ( ).
   Výsledek: Zobrazí se následující indikace:
   (režim horkovzdušného vaření).
   250 °C (teplota).
   Dále: Otočte blikající otočný knoflík.



3. Zvolte dobu vaření pomocí **otočného knoflíku**.
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



4. Stiskněte tlačítko **start** ( ).
   Výsledek: Začalo vaření.
   - Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne a zabliká „0”. Trouba následně zapípá každou minutu.



Teplotu můžete kdykoliv zkontrolovat stisknutím tlačítka **automatického rychlého předehřívání** (Fast).

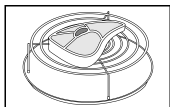
CZ

Grilování

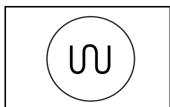
Gril vám umožňuje rychle potraviny zahřát a opéct, aniž byste museli použít mikrovlnné vaření.

- ***Vždy při manipulaci s nádobím z mikrovlnné trouby používejte chňapky, protože nádoby budou horké.***
- ***Lepších výsledků vaření a grilování dosáhnete při použití vysokého roštu.***

Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze a odpovídající rošt je na svém místě.

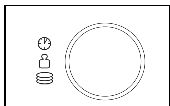


1. Otevřete dvířka a pokrm položte na rošt.



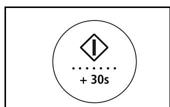
2. Stiskněte tlačítko **grilování** ().
Výsledek: Zobrazí se následující indikace:
 (režim grilování).
Dále: Otočte blikající otočný knoflík.

- Pro grilování teplotu nastavit nelze.



3. Zvolte dobu grilování pomocí **otočného knoflíku**.
- Nejdelší možné nastavení je 60 minut.

Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



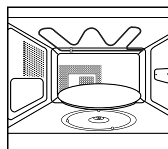
4. Stiskněte tlačítko **start** ( ).
Výsledek: Začalo grilování:
◆ Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne a zabliká „0”. Trouba následně zapípá každou minutu.

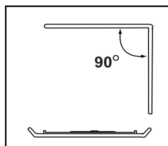
Výběr polohy topného tělesa

Topné těleso je používáno při grilování.
Topné těleso je používáno také pro horkovzdušné vaření, grilování a rožnění. Při nich můžete zvolit jednu ze dvou možných poloh:

- ***Horizontální poloha pro horkovzdušné vaření a grilování.***

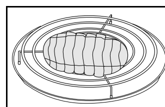
 Polohy topného tělesa měňte pouze tehdy, pokud je těleso studené a při přesunu do svislé polohy nepoužívejte hrubou sílu.





Nastavení tělesa do...	Pak...
Vertikální polohy	◆ Topné těleso stáhněte dolů. ◆ Zatlačte směrem k zadní stěně trouby, až bude paralelně s ní.
Horizontální polohy (pro horkovzdušné vaření a grilování)	◆ Topné těleso přitáhněte směrem k sobě. ◆ Zatlačte směrem nahoru, až bude paralelně se stropem trouby.

Výběr kuchyňských potřeb



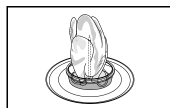
Tradiční horkovzdušné vaření vyžaduje kuchyňské potřeby. Používejte ale pouze kuchyňské potřeby, které byste použili při přípravě pokrmů v běžné troubě.
Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby nejsou vhodné pro horkovzdušné vaření; nepoužívejte plastové nádoby, nádobí, papírové šálky, utěrky apod.
Pokud chcete používat kombinované vaření (mikrovlnné vaření a gril nebo horkovzdušné vaření), používejte pouze nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. Kovové nádobí nebo náčiní může troubu poškodit.

 Více informací o vhodných kuchyňských potřebách a nádobí naleznete v příručce na straně 20.

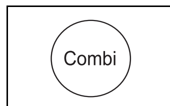
Rožnění

Rožeň na pečení je užitečný ke grilování, protože díky němu nemusíte maso otáčet. Můžete ho použít pro kombinovaný režim mikrovlnného a horkovzdušného vaření.

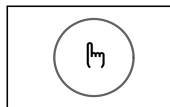
☛ Zkontrolujte, že hmotnost masa je na rožni rozložena rovnoměrně a že se rožeň volně otáčí. Vždy při manipulaci s nádobím z mikrovlnné trouby používejte chňapky, protože nádoby budou horké.



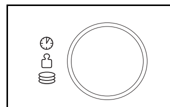
1. Rožeň na pečení prostrčte středem masa.
   Příklad: Rožeň prostrčte mezi páteř a prsa kuřete. Rožeň instalujte svisle do skleněné mísy, tu potom postavte na otočný talíř. Aby bylo maso opečenější, během pečení ho potírejte kořením a olejem.



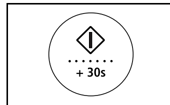
2. Stiskněte tlačítko **kombinovaného vaření**.
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



3. Zvolte odpovídající kombinované vaření stisknutím tlačítka **výběru** ( ). Podrobnější informace naleznete v níže uvedené tabulce kombinovaného vaření a výkonů.
   Dále: Otočte blikající otočný knoflík.



4. Zvolte dobu vaření pomocí **otočného knoflíku**.
   Nejdelší možné nastavení je 60 minut.
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



5. Stiskněte tlačítko **start** ( ).
   Výsledek:
   - Začalo kombinované vaření.
   - Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne a zabliká „0". Trouba následně zapípá každou minutu.

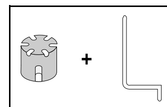
Režim	Stupeň výkonu
C 1	mikrovlny (300 W) + gril
C 2	mikrovlny (180 W) + horký vzduch (200 °C)
C 3	mikrovlny (450 W) + horký vzduch (200 °C)
C 4	mikrovlny (600 W) + horký vzduch (220 °C)

Používání vertikálního rožně

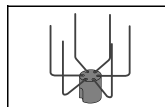
CZ

ROŽEŇ NA KEBAB

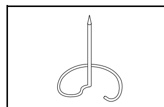
Pomocí rožně s 6 grilovacími jehlami na kebab můžete snadno opékat maso, drůbež, ryby, zeleninu (třeba cibuli, papriky nebo cukety) a ovoce nakrájené na kousky.
Výše uvedené potraviny můžete upéct na rožni na kebab v režimu horkovzdušného vaření nebo v kombinovaném režimu.



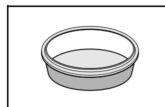
Grilovací spojka, grilovací jehla,



Rožeň na kebab



Rožeň na grilování



Skleněná mísa

POUŽITÍ ROŽNĚ NA KEBAB S 6 JEHLAMI

1. K přípravě kebabů použijte rožeň s 6 jehlami.
2. Na každou jehlu napíchejte stejné množství potravin.
3. Rožeň vložte do skleněné mísy a jehly instalujte na něj.
4. Skleněnou mísu s rožněm položte na otočný talíř.

✉ Před zahájením grilování se vždy přesvědčete, že topné těleso je ve správné poloze u zadní stěny trouby a nikoliv nahoře.

VYJMUTÍ ROŽNĚ Z TROUBY PO DOKONČENÍ GRILOVÁNÍ

1. K vyjímání skleněné mísy s rožněm z trouby používejte vždy chňapky, protože použité nádoby budou velmi horké.
2. Jehly sundejte z rožně také pomocí chňapek.
3. Jehly opatrně sundejte a pomocí vidličky stáhněte pokrm z jehel na talíř.

✉ Rožeň na kebab není vhodný do myčky. Proto ho v ruce umyjte teplou vodou a mycím prostředkem. Po použití vyjměte z trouby také vertikální rožeň.

Kombinované vaření

Můžete kombinovat mikrovlnné vaření s grilováním nebo horkovzdušným vařením, čímž dosáhnete zároveň rychlé přípravy i opečení pokrmu.

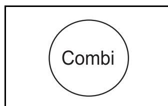


VŽDY používejte nádobí určené pro mikrovlnné trouby a žáruvzdorné. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože umožňují mikrovlnám rovnoměrně prostupovat potravinami.

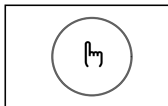
Vždy při manipulaci s nádobím z mikrovlnné trouby používejte chňapky, protože nádoby budou horké.

Lepších výsledků vaření a grilování dosáhnete při použití vysokého roštu.

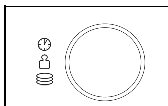
Otevřete dvířka. Potraviny položte na rošt, který je vhodnější pro typ použitých potravin. Rošt položte na otočný talíř. Zavřete dvířka.



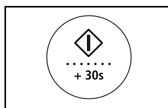
1. Stiskněte tlačítko **kombinovaného vaření**.
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.



2. Zvolte odpovídající kombinované vaření stisknutím tlačítka **výběru** ( ). Podrobnější informace naleznete v níže uvedené tabulce kombinovaného vaření a výkonů.
   Dále: Otočte blikající otočný knoflík.



3. Zvolte dobu vaření pomocí **otočného knoflíku**.
   Nejdelší možné nastavení je 60 minut.
   Dále: Stiskněte blikající tlačítko.

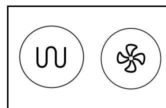


4. Stiskněte tlačítko **start** ( ).
   Výsledek:
   - Začalo kombinované vaření.
   - Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne a zabliká „0". Trouba následně zapípá každou minutu.

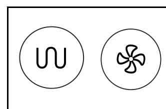
Režim	Stupeň výkonu
C 1	mikrovlny (300 W) + gril
C 2	mikrovlny (180 W) + horký vzduch (200 °C)
C 3	mikrovlny (450 W) + horký vzduch (200 °C)
C 4	mikrovlny (600 W) + horký vzduch (220 °C)

Bezpečnostní zámky mikrovlnné trouby

Vaše mikrovlnná trouba je vybavena speciálním dětským zabezpečením, které vám umožňuje troubu „zablokovat", takže ji nelze použít omylem dětmi nebo jinými nepovolanými osobami. Kdykoliv můžete troubu opět „odblokovat".



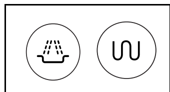
1. Stiskněte najednou tlačítka **grilování** a **horkovzdušného vaření** (asi jednu sekundu).
   Výsledek:
   - Trouba se zablokuje.
   - Zobrazí se následující indikace „**L**".



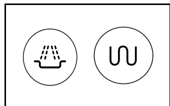
2. Stiskněte najednou tlačítka **grilování** a **horkovzdušného vaření** (asi jednu sekundu).
   Výsledek: Troubu lze opět normálně používat.

Vypnutí pípání

Kdykoliv budete chtít, můžete pípání vypnout.



1. **Stiskněte najednou tlačítka mikrovlnného vaření** a grilování ( ) (asi jednu sekundu).
   Výsledek: Trouba pípnutím označí vypnutí funkce.



2. Pípání můžete opět aktivovat, pokud znovu stisknete najednou tlačítka **mikrovlnného vaření**( ) a **grilování** ( ) (asi jednu sekundu).
   Výsledek: Trouba opět funguje normálně.

Ruční zastavení otočného talíře

CZ

Tlačítko zapnutí/vypnutí otáčení otočného talíře ( ) vám umožňuje použít i větší nádoby, které zaplní celou troubu. V takovém případě můžete vypnout otáčení otočného talíře (pouze v režimu ručního vaření).

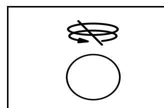


V těchto případech ale nebude výsledek tak uspokojivý, protože potraviny se neuvaří rovnoměrně. Proto doporučujeme nádobu v polovině doby vaření otočit.

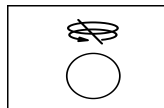
Varování!

Nikdy tuto funkci nepoužívejte, pokud je trouba prázdná.

Důvod: Může dojít ke vzniku požáru nebo k poškození zařízení.



1. Stiskněte tlačítko **zastavení otočného talíře** ( ).
   Výsledek: Otočný talíř se nebude otáčet.



2. Pokud chcete otáčení opět zapnout, znovu stiskněte tlačítko **zastavení otočného talíře** ( ).
   Výsledek: Otočný talíř se bude otáčet.



Tlačítko **zastavení otočného talíře**( ) nemačkejte během vaření. Před stisknutím tlačítka **zastavení otočného talíře** vaření vypněte.

CZ

Průvodce vhodným kuchyňským nádobím

Pokud chcete pokrmy připravovat v mikrovlnné troubě, musí být mikrovlny schopné potravinami procházet, aniž by se odrážely nebo byly absorbovány použitými nádobami.
Při výběru nádobí tedy musíte být pečliví. Pokud je nádobí označeno jako vhodné do mikrovlnné trouby, můžete je použít bez obav.
Následující tabulka uvádí různé typy kuchyňských potřeb a zároveň označuje, zda jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a jak je použít.

Kuchyňské potřeby	Vhodné pro použití v mikrovlnné troubě	Komentář
Alobal	✓✗	Lze použít v malém množství k ochraně částí před převařením. Může dojít ke vzniku elektrického oblouku, pokud se alobal dostane příliš blízko ke stěnám trouby nebo pokud použijete příliš mnoho alobalu.
Opékací talíř	✓	Nezahřívejte déle než 8 minut.
Porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná kamenina a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nejsou zdobené kovovými kresbami.
Jednorázové polystyrénové tácky	✓	Na těchto táccích jsou baleny některé mražené potraviny.
Obaly rychlého občerstvení		
• Polystyrénové šálky, tácky	✓	Lze použít k ohřevu pokrmů. Přehřátím může dojít k roztavení polystyrénu.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Zdobení z recyklovaného papíru nebo kovu	✗	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku.
Sklo		
• Varné sklo	✓	Lze použít, pokud nejsou dekorovány kovovým zdobením.
• Jemné sklo	✓	Lze použít k ohřevu pokrmů nebo tekutin. Jemné sklo může při prudkém zahřátí prasknout.
• Sklenice	✓	Musíte sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřev.
Kov		
• Nádobí	✗	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku nebo požáru.
• Sponky sáčků	✗	
Papír		
• Tácky, šálky, ubrousky a kuchyňské utěrky	✓	Pouze pro krátké vaření a ohřev. Vhodný pro absorpci nadměrné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty		
• Nádoby	✓	Zejména, pokud jde o plast odolný proti teplotám. Některé plasty se mohou při vysokých teplotách zkroutit nebo změnit svou barvu. Nepoužívejte melaminové nádoby.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Neměla by se dotýkat pokrmu. Při jejím odstraňování dávejte pozor na uvolňující se páru.
• Sáčky	✓✗	Pouze pokud jsou odolné proti varu nebo určeny do mikrovlnné trouby. Neměly by být vzduchotěsně uzavřeny. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový nebo pergamenový papír	✓	Lze použít k udržení vlhkosti a ochraně před prskáním.

✓ : **Doporučeno**

✓✗: **Lze použít s opatrností**

✗ : Není bezpečné

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie prostupuje potravinami, přitahována a absorbována v nich obsaženou vodou, tukem a cukrem.
Mikrovlny způsobují rychlejší kmitání molekul v potravinách. A právě tento rychlý pohyb molekul způsobuje tření a následné teplo, pomocí kterého jsou potraviny vařeny / ohřívány.

VAŘENÍ

Kuchyňské nádobí vhodné pro mikrovlnné vaření:

Nádobí musí pro dosažení maximální efektivity umožnit procházení mikrovlnné energie. Mikrovlny jsou kovovým nádobím odráženy (např. nerez, hliník a měď), ale procházejí keramikou, porcelánem, sklem a plasty, stejně tak papírem a dřevem. Proto potraviny nikdy nesmíte vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro mikrovlnné vaření:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná spousta druhů potravin, vč. mražené nebo čerstvé zeleniny, ovoce, těstovin, rýže, obilovin, fazolí, ryb a masa.
V mikrovlnné troubě můžete také připravovat omáčky, polevy, polévky, pudinky a chutney. Obecně řečeno je mikrovlnná trouba ideální k přípravě jakéhokoliv pokrmu, který byste normálně připravovali na plotně. Např. rozpustit máslo nebo čokoládu (viz kapitola s tipy, technikami a doporučeními).

Zakrývání během vaření:

Zakrývání pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařovaná voda se mění v páru a přispívá k procesu vaření. Pokrm můžete přikrýt různými způsoby: např. keramickým talířem, plastovou pokličkou nebo potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.

Doba odstátí:

Po dokončení vaření je důležité nechat pokrm odstát, aby se teplota uvnitř vyrovnala.

Vaření mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z varného skla s víkem. Vařte přikryté minimální dobu vaření - viz tabulka. V případě potřeby vařte déle.
Během vaření dvakrát zamíchejte a ještě jednou po dokončení vaření. Po uvaření přidejte sůl, bylinky nebo máslo. Během odstátí nechte přikryté.

Potraviny	Porce	Výkon	Čas (min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Špenát	0,15 kg	600 W	5-6	2-3	Přidejte 15 ml (1 lžíce) vody.
Brokolice	0,3 kg	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody.
Hrášek	0,3 kg	600 W	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 lžíce) vody.
Zelené fazolky	0,3 kg	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody.
Míchaná zelenina (mrkev / hrášek / kukuřice)	0,3 kg	600 W	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 lžíce) vody.
Míchaná zelenina (čínská směs)	0,3 kg	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 lžíce) vody.

Vaření rýže a těstovin

Rýže: Použijte větší mísu z varného skla s víkem - rýže během vaření zdvojnásobuje svůj objem. Vařte zakryté.
Po dokončení vaření zamíchejte, přidejte sůl nebo bylinky a máslo a nechte odstát.
Poznámka: rýže nemusí po dokončení vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte větší mísu z varného skla. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře promíchejte. Při vaření nezakrývejte.
Během vaření a po jeho dokončení zamíchejte. Během odstátí nechte přikryté a potom sceďte.

Potraviny	Porce	Výkon	Čas (min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	0,25 kg 0,37 kg	900 W	15-16 17½-18½	5	Přidejte 500 ml vody. Přidejte 750 ml vody.
Hnědá rýže (předvařená)	0,25 kg 0,37 kg	900 W	20-21 22-23	5	Přidejte 500 ml vody. Přidejte 750 ml vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	0,25 kg	900 W	16-17	5	Přidejte 500 ml vody.
Směs (rýže + obilí)	0,25 kg	900 W	17-18	5	Přidejte 400 ml vody.
Těstoviny	0,25 kg	900 W	10-11	5	Přidejte 1 000 ml horké vody.

CZ

Vaření čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z varného skla s víkem. Přidejte 30 - 45 ml studené vody (2 - 3 lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jinak - viz tabulka. Vařte přikryté minimální dobu vaření - viz tabulka. V případě potřeby vařte déle. Během vaření jednou zamíchejte a ještě jednou po dokončení vaření. Po uvaření přidejte sůl, bylinky nebo máslo. Během odstátí (3 min.) nechte přikryté.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké části. Čím budou kousky menší, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by měla být připravována na plný výkon trouby (900 W).

Potraviny	Porce	Čas (min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Brokolice	0,25 kg 0,5 kg	4½-5 7-8	3	Připravte stejně velké růžičky. Naskládejte je doprostřed.
Růžičková kapusta	0,25 kg	6-6½	3	Přidejte 60 - 75 ml (5 - 6 lžic) vody.
Mrkev	0,25 kg	4½-5	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké části.
Květák	0,25 kg 0,5 kg	5-5½ 7½-8½	3	Připravte stejně velké růžičky. Velké růžičky rozkrojte na půl. Naskládejte je doprostřed.
Cuketa	0,25 kg	4-4½	3	Cuketu nakrájejte na kolečka. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody nebo vločku másla. Vařte do změknutí.
Lilek	0,25 kg	3½-4	3	Lilek nakrájejte na malé kousky a pokapejte 1 lžící citrónové š˙ávy.
Pórek	0,25 kg	4-4½	3	Pórek nakrájejte na silnější proužky.
Houby	0,12 kg 0,12 kg	1½-2 2½-3	3	Připravte celé nebo nakrájené menší houby. Nepřidávejte žádnou vodu. Pokapejte citrónovou š˙ávou. Okořeňte solí a pepřem. Před servírováním sceďte.
Cibule	0,25 kg	5-5½	3	Cibuli nakrájejte na kolečka nebo rozpulte. Přidejte pouze 15 ml (1 lžíci) vody.
Papriky	0,25 kg	4½-5	3	Papriky nakrájejte na menší kousky.
Brambory	0,25 kg 0,5 kg	4-5 7-8	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte na stejně velké části.
Kedlubny	0,25 kg	5½-6	3	Kedlubny nakrájejte na malé kostky.

OHŘÍVÁNÍ

Vaše mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by k ohřevu potřeboval váš běžný sporák.

Orientačně používejte výkon a dobu ohřevu uvedené v následující tabulce. Časy uváděné v tabulce předpokládají, že tekutiny mají pokojovou teplotu okolo +18 až +20 °C a chlazené pokrmy okolo +5 až +7 °C.

Uspořádání a přiklopení

Neohřívejte velké pokrmy, např. pečeně - mají tendenci se převařit a vysychat, než se stačí dostatečně prohřát. Úspěšnější budete při ohřívání menších porcí.

Výkon trouby a míchání

Některé pokrmy musíte ohřívat při výkonu 900 W, jiným stačí výkon 600 W, 450 W nebo dokonce jen 300 W.

Informace naleznete v tabulce.

Obecně platí, že je lepší ohřívat pokrm na nižší výkon, pokud jde o delikatesu a větší množství nebo pokud má tendenci se zahřát velmi rychle (např. piroh s masovou náplní).

Dobře zamíchejte nebo během ohřívání pokrm otočte. Pokud je to možné, pokrm znovu zamíchejte před podáváním.

Při ohřívání tekutin a dětské stravy buďte obezřetní. Aby nedošlo k odloženému varu tekutin a následně k popálení, před ohřevem, během ohřevu i po něm je zamíchejte. Nechte je odstát v troubě. Doporučujeme vložit do tekutiny plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyvarujte se přehřátí (a následně spálení) pokrmu. Lepší je nastavit kratší dobu vaření a následně ji v případě potřeby prodloužit.

Ohřívání a doba odstátí

Při prvním ohřívání pokrmu vám může pomoci, když si čas poznamenáte - pro následné další použití.

Vždy se přesvědčte, že ohřívaný pokrm je rovnoměrně prohřátý.

Po ohřátí nechte pokrm krátce odstát - nechte vyrovnat teplotu. Doporučená doba odstátí po ohřevu je 2 - 4 min., pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské stravy buďte obezřetní. Viz také kapitola s bezpečnostními opatřeními.

OHŘÍVÁNÍ TEKUTIN

Po vypnutí trouby nechte pokrm VŽDY alespoň 20 sekund odstát, aby se mohla vyrovnat teplota. V případě potřeby během ohřívání potraviny míchejte a míchejte je VŽDY po dokončení ohřívání. Aby nedošlo k odloženému varu a následně k popálení, vložte do nádoby plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a před ohřevem, během ohřevu i po něm tekutiny zamíchejte.

OHŘÍVÁNÍ DĚTSKÉ STRAVY

DĚTSKÁ STRAVA:
Nalijte do hlubokého keramického talíře. Přiklopte plastovým víčkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 - 3 min. odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota při podávání: mezi 30 - 40°C.
DĚTSKÉ MLÉKO:
Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte kojeneckou láhev s nasazeným dudlíkem, protože by mohla při přehřátí explodovat. Před odstátím dobře protřepejte a znovu před podáváním! Vždy pečlivě zkontrolujte teplotu dětských pokrmů nebo mléka, než je dítěti podáte. Doporučená teplota při podávání: cca 37 °C.
POZNÁMKA:

Dětská strava musí být před podáváním pečlivě kontrolována hlavně proto, aby nedošlo k popáleninám. Orientačně používejte pro ohřívání výkon a dobu ohřevu uvedené v následující tabulce.

Ohřívání dětské stravy a mléka

Orientačně používejte pro ohřívání výkon a dobu ohřevu uvedené v této tabulce.

Potraviny	Porce	Výkon	Čas	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Dětská strava (zelenina + maso)	0,19 kg	600 W	30 s	2-3	Nalijte do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po uvaření zamíchejte. Nechte 2 - 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu pokrmu.
Dětská ovesná kaše (obiloviny + mléko + ovoce)	0,19 kg	600 W	20 s	2-3	Nalijte do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po uvaření zamíchejte. Nechte 2 - 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu pokrmu.
Dětské mléko	0,1 kg 0,2 kg	300 W	30 - 40 s 1 min. až 1 min. 10 s	2-3	Mléko dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte doprostřed otočného talíře. Při vaření nezakrývejte. Dobře protřepejte a nechte 3 min. odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu pokrmu.

Ohřívání tekutin a pokrmů

Orientačně používejte pro ohřívání výkon a dobu ohřevu uvedené v této tabulce.

Potraviny	Porce	Výkon	Čas (min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, čas a voda)	0,15 kg (1 šálek) 0,3 kg (2 šálky) 0,4 kg (3 šálky) 0,6 kg (4 šálky)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Nalijte do šálku a ohřívejte nezakryté. 1 šálek postavte do středu, 2 šálky umístěte proti sobě a 3 šálky do kruhu. Nechte je odstát v troubě a dobře zamíchejte.
Polévka (chlazená)	0,25 kg 0,35 kg 0,45 kg 0,55 kg	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4˝-5	2-3	Nalijte do hlubokého keramického talíře nebo hluboké keramické mísy. Přiklopte plastovým víčkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Pokrm znovu zamíchejte před podáváním.
Dušené maso (chlazené)	0,35 kg	600 W	4½-5½	2-3	Dušené maso vložte do hlubokého keramického talíře. Přiklopte plastovým víčkem. Během ohřevu příležitostně zamíchejte, potom znovu před odstátím a před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	0,35 kg	600 W	3½-4½	3	Těstoviny (např. špagety nebo vaječné nudle) vložte na mělký keramický talíř. Přikryjte potravinovou fólií do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	0,35 kg	600 W	4-5	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) vložte do hlubokého keramického talíře. Přiklopte plastovým víčkem. Během ohřevu příležitostně zamíchejte, potom znovu před odstátím a před podáváním.
Plátky masa (chlazené)	0,35 kg 0,45 kg 0,55 kg	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	2 - 3 plátky chlazeného masa rozložte na keramický talíř. Přikryjte potravinovou fólií do mikrovlnné trouby.
Sýrové fondue - připravené (chlazené)	0,4 kg	600 W	6-7	1-2	Připravené sýrové fondue vložte do vhodné mísy z varného skla s víkem. Během předehřívání a po jeho dokončení zamíchejte. Pokrm znovu zamíchejte před podáváním.

CZ

ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny jsou vynikající způsob rozmrazování mražených pokrmů. Šetrně rozmrazují mražené potraviny v krátkém časovém úseku. Tato funkce se hodí, třeba když dorazí nečekaná návštěva.

Před vařením musí být mražená drůbež dokonale rozmražena. Odstraňte jakékoliv kovové jehlice nebo motouzy, aby mohla rozmražená voda volně odtékat.

Mražené potraviny dejte na talíř, nepřikrývejte. V polovině ohřevu otočte, okapejte přebytečné tekutiny a odstraňte drůbky. Občas pokrm zkontrolujte, zda se nezahřívá.
Jakmile se menší a tenčí části zmražených potravin začnou zahřívat, můžete je během rozmrazování zakrýt malými proužky alobalu.

Pokud by se vnější části drůbeže začaly zahřívat, přerušte rozmrazování a před pokračováním nechte odstát 20 minut.
Ryby, maso a drůbež nechávejte vždy následně odstát, aby se tak rozmrazování dokončilo. Doba odstátí nutná pro dokončení rozmrazování se liší v závislosti na množství potravin. Viz níže uvedená tabulka.

Tip: Tenčí potraviny se budou rozmrazovat rychleji než silnější, menší množství bude potřebovat kratší dobu rozmrazování než velké porce. Toto mějte na paměti vždy při mražení a následném rozmrazování potravin.

Zmražené potraviny (okolo -18 až - 20 °C) rozmrazujte za podmínek uvedených v následující tabulce.

Veškeré zmražené potraviny by měly být rozmrazovány na výkon trouby označený jako rozmrazování (180 W).

Potraviny	Porce	Čas (min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Maso				
Mleté hovězí	0,25 kg 0,5 kg	6-7 10-12	15-30	Maso položte na keramický talíř. Tenké okraje zakryjte alobalem. V polovině procesu rozmrazování potraviny otočte!
Vepřové steaky	0,25 kg	7-8		
Drůbež				
Kuřecí části	0,5 kg (2 ks)	12-14	15-60	Nejdřív položte kuřecí části kůží směrem dolů, v případě celého kuřete prsíčky směrem dolů, na mělký keramický talíř. Tenké části, např. křídla a konce, zakryjte alobalem. V polovině procesu rozmrazování potraviny otočte!
Celé kuře	1,2 kg	28-32		
Ryby				
Rybí filety	0,2 kg	6-7	10-25	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části položte pod silnější části. Tenké konce zakryjte alobalem. V polovině procesu rozmrazování potraviny otočte!
Celá ryba	0,4 kg	11-13		
Ovoce				
Lesní plody	0,3 kg	6-7	5-10	Ovoce položte na mělký, kulatý skleněný talíř (s velkým poloměrem).
Chléb				
Rohlíky (každý cca 50 g)	2 ks 4 ks	1-1½ 2½-3	5-20	Rohlíky uspořádejte do kruhu, chléb svisle (do komínku), položte na papírovou kuchyňskou utěrku doprostřed otočného talíře. V polovině procesu rozmrazování potraviny otočte!
Toasty / sendviče	0,25 kg	4-4½		
Tmavý chléb (pšeničná + žitná mouka)	0,5 kg	7-9		

GRILOVÁNÍ

Grilovací těleso je umístěno pod stropem trouby. Funguje, pokud jsou dvířka trouby zavřená a otáčí se otočný talíř. Rotace otočného talíře zajistí rovnoměrné opečení potravin. Pokud gril předehřejete na 4 minuty, opečou se potraviny rychleji.

Kuchyňské nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být nehořlavé a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádné plastové nádobí, mohlo by se roztavit.

Potraviny vhodné na grilování:

Kotlety, klobásy, steaky, hamburgery, plátky slaniny a šunky, tenké porce ryby, sendviče a všechny druhy topinek s oblohou.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, když používáte pouze gril, se přesvědčte, že grilovací těleso pod stropem trouby je v horizontální poloze a nikoliv na zadní stěně trouby ve vertikální poloze. Nezapomeňte, že potraviny musíte položit na vysoký rošt, pokud není doporučeno jinak.

MIKROVLNNÉ VAŘENÍ + GRIL

Tento režim kombinuje sálavé teplo vydávané grilem s rychlostí mikrovlnného vaření. Funguje, pokud jsou dvířka trouby zavřená a otáčí se otočný talíř. Rotace otočného talíře zajistí rovnoměrné opečení potravin.

Kuchyňské nádobí vhodné pro mikrovlnné vaření a grilování:

Používejte nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nádobí by mělo být nehořlavé. V kombinovaných režimech nepoužívejte kovové nádobí.

Nepoužívejte žádné plastové nádobí, mohlo by se roztavit.

Potraviny vhodné pro mikrovlnné vaření a grilování:

Potraviny vhodné pro kombinovaný režim zahrnují všechny uvařené pokrmy, které potřebují ohřát a opéct (např. zapékané těstoviny), ale i pokrmy vyžadující rychlé opečení. Tento režim můžete také použít pro větší porce, které těží z opečené a křupavé kůrky (např. kuřecí části, v polovině vaření je otočte). Podrobnější informace naleznete v tabulce grilování.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, když používáte kombinovaný režim (mikrovlnné vaření + gril), přesvědčete se, že grilovací těleso pod stropem trouby je v horizontální poloze a nikoliv na zadní stěně trouby ve vertikální poloze. Potraviny byste měli položit na vysoký rošt, pokud není doporučeno jinak. Jinak je musíte položit přímo na otočný talíř. Viz pokyny v následující tabulce.

Pokud chcete potraviny opéct z obou stran, musíte je otočit.

Grilování čerstvých potravin

Gril předehřejte pomocí funkce grilování na 3 minuty.

Orientačně používejte pro grilování výkon a dobu ohřevu uvedené v této tabulce.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba opékání 1. strany (min.)	Doba opékání 2. strany (min.)	Pokyny
Toasty / topinky	4 ks (každý 0,25 kg)	pouze gril	3½-4½	3-4	Topinky položte na rošt jednu vedle druhé.
Grilovaná rajská jablíčka	0,2 kg (2 ks) 0,4 kg (4 ks)	300 W + gril	4-5 5½-6½	-	Rajská jablka rozkrojte na půl. Posypte sýrem. Naskládejte je do kruhu na mělký talíř z varného skla. Položte na vysoký rošt. Nechte 2 - 3 minuty odstát.
Topinka s rajskými jablky a sýrem	4 ks (0,3 kg)	300 W + gril	4½-5½	-	Nejdřív opečte krajíce chleba. Topinky s oblohou položte na vysoký rošt. Nechte 2 - 3 minuty odstát.
Pečená jablka	2 ks (cca 0,4 g) 4 ks (cca 0,8 g)	300 W + gril	6½-7½ 11-13	-	Jablka vykrájejte a naplňte rozinkami a marmeládou. Navrch posypte mandlovými lupínky. Jablka položte na mělký talíř z varného skla. Talíř položte na nízký rošt.

CZ

Grilování čerstvých potravin (pokračování)

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba opékání 1. strany (min.)	Doba opékání 2. strany (min.)	Pokyny
Kuřecí části	0,5 kg (2 ks) 0,9 kg (3 - 4 ks)	300 W + gril	10-11 12-13	9-10 11-12	Kuřecí části potřete olejem a kořením. Položte do kruhu na vysoký rošt. Nechte 2 - 3 minuty odstát.
Jehněčí kotlety (střední)	0,4 kg (4 ks)	pouze gril	10-12	8-9	Jehněčí kotlety potřete olejem a kořením. Položte do kruhu na vysoký rošt. Po grilování nechte 2 - 3 min. odstát.
Vepřové steaky	0,4 kg (2 ks)	mikro-vlny + gril	300 W + gril 8-9	pouze gril 8-9	Potřete vepřové steaky olejem a kořením a položte do kruhu na vysoký rošt. Po grilování nechte 2 - 3 min. odstát.
Pečená ryba	0,4 - 0,5 kg	300 W + gril	6-7	7-8	Rybu potřete olejem a přidejte koření nebo bylinky. Dvě ryby položte jednu vedle druhé (hlavou k ocasu) na vysoký rošt. Nechte 2 - 3 minuty odstát.

HORKOVZDUŠNÉ VAŘENÍ

Horkovzdušné vaření je tradiční a dobře známý způsob přípravy pokrmů v normální troubě s horkovzdušným systémem.
Topné těleso a větrák jsou umístěny na zadní stěně trouby, aby horký vzduch v troubě cirkuloval.

Kuchyňské nádobí vhodné pro horkovzdušné vaření:

Lze použít veškeré běžné nádobí vhodné do normální trouby, pekáče a pečicí papír – cokoliv byste použili i v obyčejné troubě.

Potraviny vhodné pro horkovzdušné vaření:

Pomocí tohoto režimu byste měli připravit všechny sušenky, buchtičky, rohlíky a koláče, včetně ovocných dortů, lístkového těsta a nákypů.

MIKROVLNNÉ + HORKOVZDUŠNÉ VAŘENÍ

Tento režim kombinuje mikrovlnnou energii s horkým vzduchem a tak snižuje potřebnou dobu vaření a zároveň dodává pokrmu opečený a křupavý vzhled. Horkovzdušné vaření je tradiční a dobře známý způsob přípravy pokrmů v troubě s horkým vzduchem cirkulujícím pomocí větráku na zadní stěně trouby.

Kuchyňské nádobí vhodné pro mikrovlnné a horkovzdušné vaření:

Nádoby by měly být schopné propouštět mikrovlny. Měly by být také žáruvzdorné (jako je sklo, keramika nebo porcelán bez kovového zdobení); obdobně jako nádobí uvedené pro mikrovlnné vaření + grilování.

Potraviny vhodné pro mikrovlnné + horkovzdušné vaření:

Všechny druhy masa a drůbeže, také dušené a zapékané pokrmy, piškotové moučníky a lehké ovocné dorty a koláče, pečená zelenina, vdolky a chléb.

Horkovzdušné vaření čerstvých potravin, např. dalamánky, pečivo a koláče

Troubu předehřejte pomocí funkce předehřívání na požadovanou teplotu, pokud není v níže uvedené tabulce uvedeno „bez předehřívání".

Orientačně používejte pro horkovzdušné vaření výkon a dobu vaření uvedené v této tabulce.

Potraviny	Porce	Výkon	Čas (min.)	Pokyny
DALAMÁNKY Dalamánky (hotové)	4 - 6 ks (každý cca 0,05 kg)	pouze horko-vzdušné vaření při 180°C	2-3	Dalamánky naskládejte do kruhu na nízký rošt. Při vyjímání z trouby použijte chňapky! Nechte 2 -3 minuty odstát.
Mramorovaná bábovka / citrónový koláč (z čerstvého těsta)	0,7 kg	180 W + 220°C bez předehří-vání	24-26	Připravené těsto vložte do hranaté pečicí nádoby ze skla, z černého kovu (o délce 25 cm). Bábovku položte na nízký rošt. Nechte 5 - 10 minut odstát.
Plněné pečivo z odpalovaného těsta (chlazené)	0,25 kg (5 ks)	pouze horko-vzdušné vaření při 220 °C	15-20	Čerstvé odpalované těsto naplňte např. šunkou, uzeninami, sýrem nebo zeleninou. Položte do kruhu na pečicí papír na vysoký rošt.
Muffiny (z čerstvého těsta)	6 x 70 g (0,4 - 0,45 kg)	180 W + 200°C	14-16	Připravené těsto rovnoměrně naplňte do keramických forem na muffiny, vhodné pro 6 středně velkých muffinů, nebo použijte 6 malých kulatých nádob z varného skla. Nádobu položte na nízký rošt. Nechte 5 minut odstát.

Horkovzdušné vaření mražených potravin, např. dalamánky, pečivo, koláče a cukroví

Troubu předehřejte pomocí funkce předehřívání na požadovanou teplotu, pokud není v níže uvedené tabulce uvedeno „bez předehřívání".

Orientačně používejte pro pečení výkon a dobu pečení uvedené v této tabulce.

Potraviny	Porce	Výkon	Čas (min.)	Pokyny
Bagety / česnekový chléb (předpečené)	0,2 - 0,25 kg (1 ks)	180 W + 200°C	6-7	Mražené bagety položte na pečicí papír na nízký rošt. Po upečení nechte 2 - 3 min. odstát.

Horkovzdušné vaření mražených potravin, např. pizzy, těstoviny, hranolky a nugety

Troubu předehřejte pomocí funkce předehřívání na požadovanou teplotu, pokud není v níže uvedené tabulce uvedeno „bez předehřívání".

Orientačně používejte pro pečení výkon a dobu pečení uvedené v této tabulce.

Potraviny	Porce	Výkon	Čas (min.)	Pokyny
Těstoviny (lasagne nebo canneloni)	0,4 kg	450 W + 200 °C bez předehřívání	20-22	Vložte do vhodně velké mísy z varného skla nebo nechte v originálním balení (ověřte si, zda je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a je žáruvzdorné). Mražené lasagne položte na nízký rošt. Po opečení nechte 2 - 3 min. odstát.
Těstoviny (špagety, tortellini)	0,4 kg	450 W + 200 °C bez předehřívání	16-18	Vložte do vhodně velké mísy z varného skla nebo nechte v originálním balení (ověřte si, zda je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a je žáruvzdorné). Mražené zapékané těstoviny položte na nízký rošt. Po opečení nechte 2 - 3 min. odstát.
Kuřecí nugety	0,25 kg	450 W + 200 °C	6½-7½	Kuřecí nugety položte na nízký rošt. Po opečení nechte 2 - 3 min. odstát.

Průvodce vařením (pokračování)

CZ

SPECIÁLNÍ TIPY

ROZPUŠTĚNÍ MÁSLA

50 g másla vložte do malé hluboké skleněné nádoby. Přiklopte plastovým víčkem.
Zahřívejte 30 - 40 s na 900 W, dokud se máslo zcela nerozpustí.

ROZPUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

100 g čokolády vložte do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 - 5 min. na 450 W, dokud se čokoláda zcela nerozpustí.
Během rozpouštění jednou nebo dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPUŠTĚNÍ ZCUKERNATĚLÉHO MEDU

20 g zcukernatělého medu vložte do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 - 30 s na 300 W, dokud se med zcela nerozpustí.

ROZPUŠTĚNÍ ŽELATINY

Plátky želatiny (10 g) ponořte na 5 min. do studené vody.
Okapanou želatinu vložte do malé nádoby z varného skla.
Zahřívejte 1 min. na 300 W.
Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA GLAZURY / POLEVY (NA KOLÁČE A DORTY)

Smíchejte instantní glazuru (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte nezakryté v nádobě z varného skla 3½ až 4½ min. na 900 W, dokud glazura / poleva nezprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

PŘÍPRAVA DŽEMU

600 g ovoce (např. míchané lesní ovoce) vložte do vhodně velké nádoby z varného skla s víkem. Přidejte 300 g želírovacího cukru a dobře zamíchejte.
Vařte přikryté 10 - 12 min. na 900 W.
Během vaření několikrát zamíchejte. Okamžitě naplňte do malých zavařovacích sklenic se šroubovacími víčky. Nechte 5 min. postavené na víčkách.

PŘÍPRAVA PUDINKU

Pudinkový prášek smíchejte s cukrem a mlékem (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře zamíchejte. Použijte vhodně velkou nádobu z varného skla s víkem. Vařte přikryté 6½ - 12 min. na 900 W.
Během vaření několikrát dobře zamíchejte.

OPRAŽENÍ MANDLOVÝCH LUPÍNKŮ

30 g plátkových mandlí rovnoměrně rozprostřete na středně velký keramický talíř.
Během pražení po dobu 3½ až 4½ min. na 600 W několikrát zamíchejte.
Nechte v troubě odstát 2 - 3 min. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Čištění mikrovlnné trouby

Následující části mikrovlnné trouby čistěte pravidelně, aby se v troubě nehromadila mastnota a zbytky potravin:

- ***Povrch uvnitř i vně trouby.***
- ***Dvířka a těsnění dvířek.***
- ***Otočný talíř a otočná podložka.***

 **VŽDY** se ujistěte, že je těsnění dvířek čisté a dvířka se správně dovírají.

 Zanedbání pravidelné údržby může vést k postupnému zničení povrchové úpravy trouby a k výraznému zkrácení její životnosti nebo k nebezpečným situacím během jejího používání.

1. Vnější povrch trouby čistěte měkkou utěrkou a teplou, mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny uvnitř trouby nebo na otočné podložce odstraňte pomocí namydlené utěrky. Opláchněte a osušte.
3. Zaschlé a ztvrdlé zbytky potravin a nepříjemné pachy odstraníte tak, že do trouby na otočný talíř umístíte šálek s naředěnou citrónovou š˙ávou a po dobu deseti minut budete zahřívat na maximum.
4. Otočný talíř umyjte vždy, když je to nutné. Lze ho mýt v myčce.

✉ **NE**lijte do otvorů vodu. **NIKDY** nepoužívejte abrasivní prostředky nebo chemické čističe. Při čištění těsnění dvířek dbejte opatrnosti, aby nedošlo k:
- nahromadění částic na těsnění dvířek
- nebránilo nic řádnému dovření dvířek.

✉ Vnitřek mikrovlnné trouby čistěte okamžitě po každém použití jemným roztokem čisticího prostředku, ale před samotným čištěním nechte troubu dostatečně vychladnout, aby nedošlo k poranění.

✉ V pokynech kuchyňských sporáků a trub by mělo být uvedeno, že byste neměli používat parní čistič.

Uložení a opravy mikrovlnné trouby

Při ukládání nebo předání trouby do servisu byste měli učinit několik jednoduchých opatření.
Troubu nesmíte používat, pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek:

- ***Zlomené závěsy dvířek.***
- ***Poškozené těsnění.***
- ***Porušený nebo zprohýbaný kryt trouby.***

Opravy může provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.



NIKDY nesnímejte vnější kryt trouby. Pokud je trouba porouchaná a potřebuje opravit, nebo si nejste jistí jejím řádným chodem:

- Odpojte ji z elektrické zásuvky.
- Kontaktujte svůj nejbližší poprodejní servis.



Pokud chcete troubu dočasně uložit, zvolte suché a bezprašné místo.

- **Důvod**: Prach a vlhko mohou nepříznivě ovlivnit provozní součásti trouby.

Czech Republic



Správná likvidace tohoto produktu
(Zničení elektrického a elektronického zařízení)

Tato značka zobrazená na produktu nebo v dokumentaci znamená, že by neměl být používán s jinými domácími zařízeními po skončení svého funkčního období. Aby se zabránilo možnému znečištění životního prostředí nebo zranění člověka díky nekontrolovanému zničení, oddělte je prosíme od dalších typů odpadů a recyklujte je zodpovědně k podpoře opětovného využití hmotných zdrojů.

Členové domácnosti by měli kontaktovat jak prodejce, u něhož produkt zakoupili, tak místní vládní kancelář, ohledně podrobností, kde a jak můžete tento výrobek bezpečně vzhledem k životnímu prostředí recyklovat.

Obchodníci by měli kontaktovat své dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky koupě. Tento výrobek by se neměl míchat s jinými komerčními produkty, určenými k likvidaci.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se snaží neustále zdokonalovat své výrobky. Proto se mohou jak technické údaje, tak uživatelské pokyny změnit bez předchozího upozornění.

Napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie	
Maximální	3 100 W
Mikrovlny	1 400 W
Grilování (topné těleso)	1 300 W
Horký vzduch (topné těleso)	1 700 W
Výkon	100 W / 900 W - 6 úrovní (IEC-705)
Provozní kmitočet	2 450 MHz
Rozměry (š x h x v)	
Vnější	522 x 539 x 312 mm
Vnitřní	355 x 380,6 x 234 mm
Objem	32 litrů
Hmotnost	
Čistá	asi 21,0 kg
Přepravní	asi 23,5 kg
Hluènost	42 dB(A)

CZ

Poznámka

CZ



HU : **Bármilyen észrevétele, vagy kérdése van Samsung termékekkel kapcsolatban, forduljon a SAMSUNG ügyfélszolgálathoz**

EN : **If you have any questions or comments relating to Samsung products, please contact the SAMSUNG customer care centre.**

06 40 985 985
www.samsung.com/hu